



Études océan Indien

49-50 | 2013

Archipels créoles de l'océan Indien

Représentations culturelles en mouvement au travers de l'art culinaire des chefs cuisiniers à la Réunion

Léa Szkaradek



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/oceanindien/2025>

DOI : 10.4000/oceanindien.2025

ISSN : 2260-7730

Éditeur

INALCO

Édition imprimée

Date de publication : 1 juillet 2013

ISBN : 978-2-85831-215-3

ISSN : 0246-0092

Référence électronique

Léa Szkaradek, « Représentations culturelles en mouvement au travers de l'art culinaire des chefs cuisiniers à la Réunion », *Études océan Indien* [En ligne], 49-50 | 2013, mis en ligne le 25 septembre 2015, consulté le 19 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/oceanindien/2025> ; DOI : 10.4000/oceanindien.2025

Ce document a été généré automatiquement le 19 avril 2019.



Études océan Indien est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International.

Représentations culturelles en mouvement au travers de l'art culinaire des chefs cuisiniers à la Réunion

Léa Szkaradek

- 1 Dans le contexte réunionnais, l'art culinaire se manifeste sous diverses facettes. Les chefs cuisiniers de l'île travaillent chacun à leur manière ; du traditionnel cari aux récentes expériences moléculaires, le terrain est vaste. Ici, nous nous intéresserons à un terrain très ciblé, qui ne représente que le chemin d'entrée vers un futur champ de recherches plus ample. À travers deux axes d'analyse, en croisant l'anthropologie et l'histoire de l'art, nous tenterons de décrypter les représentations à l'œuvre dans deux séries d'entretiens réalisés auprès de deux séries de chefs cuisiniers, puis en analysant deux séries de photographies de plats confectionnés par ces mêmes chefs.
- 2 Ces deux groupes semblent illustrer une évolution au sein de la cuisine professionnelle à La Réunion. En effet, nous observons actuellement un phénomène de renouveau, lié au retour sur l'île de jeunes chefs réunionnais. Formés au sein de grandes tables métropolitaines, ils font le choix de retrouver leur île et leurs propositions culinaires véhiculent un mouvement inédit au sein du paysage gastronomique local. Jusqu'ici, la majorité des tables dites « gastronomiques » de La Réunion présentaient le travail de chefs métropolitains, installés sur l'île. Aujourd'hui, la présence de chefs cuisiniers réunionnais ouvre la voie à une nouvelle dynamique, dont nous tenterons de déceler les particularités.
- 3 Notre méthode de travail est fondée sur un postulat de départ qui reconnaît le statut artistique de la gastronomie. Pour nous, l'aspect éphémère des plats ne suffit pas à leur ôter leur valeur artistique. Que dire alors des diverses formes de l'art contemporain : performances et *happening*, et du spectacle vivant ? D'autres chercheurs ne sont pas en accord avec notre vision et développent une conception de l'art traditionnelle, qui nous semble notamment révolutionnée par l'évolution des pratiques artistiques. De plus, l'œuvre culinaire, comme l'œuvre musicale, a pour vocation d'être réinterprétée. Pour

L. Moulin (1995 : 74), par exemple, « le cuisinier travaille dans l'éphémère et le labile. Lui disparu, il n'en reste que le souvenir des joies qu'il nous a procurées, son livre de recettes, soit l'équivalent d'un dictionnaire par rapport à la littérature. Au mieux, d'un musée, par comparaison à l'atelier du peintre. » Il ajoute : « J'aime la vie, j'aime la table, la belle convivialité d'un repas avec des amis, mais les sens qui président à ces fêtes de l'esprit (mais oui !) ne me semblent pas pouvoir rivaliser avec ceux de la vue et l'ouïe, qui parlent à l'âme. Ils sont des manifestations culturelles de plus haut niveau. » (ibid.) Son propos correspond à l'antithèse du nôtre. Cette opposition est issue d'une conception de la culture différente. Moulin élabore une hiérarchie des objets culturels adoptant une conception graduée de la culture, dans laquelle la spiritualité se situe en haut et la corporalité en bas, alors que nous considérons que la culture est formée par l'ensemble des productions humaines, quelle que soit leur nature. Nous faisons donc le choix d'une vision équilibrée des objets culturels, en soulignant leur valeur symbolique : la peinture est alors sur le même plan que la gastronomie. De ces conceptions découlent des conceptions de l'art opposées. Finalement, l'enjeu général de notre travail vise à défendre une certaine conception de l'art et de la culture au sein de laquelle la gastronomie joue le rôle d'un art, au même titre que la peinture ou la musique.

- 4 Au fil de nos recherches, débutées en 2009 à la Réunion, il nous semble qu'un phénomène d'avant-garde est en train de se modeler grâce à l'arrivée de chefs réunionnais au sein du terrain gastronomique local. La Nouvelle cuisine, apparue au milieu des années soixante-dix, est un autre exemple d'avant-garde lié à une « adaptation de la gastronomie aux nouvelles conditions sociales et économiques » (Assouly 2008 : 60). Ses fondateurs, les critiques, Christian Gault et Henri Millau ainsi que les cuisiniers, Michel Guérard, Bernard Loiseau, Paul Bocuse et Pierre Troisgros prônaient une cuisine moins grasse, plus simple, en réaction à la cuisine du XIX^e siècle, lourde et surchargée. Il était question de mettre en valeur le produit et développer des procédés industriels de cuisson et de conservation. On assistait donc finalement à « une forme de normalisation » (ibid.) et non à la création de nouveaux codes. La cuisine « moléculaire » ou « éclairée » (id., p. 62) est l'exemple d'avant-garde le plus récent puisqu'il concerne le début du XXI^e siècle. Les chefs qui la défendent sont Ferran Adrià, Heston Blumenthal et Thierry Marx entre autres. Le principe en est simple puisqu'il s'agit de jouer sur la transformation des états des aliments : du solide au liquide ou au gazeux et inversement. On se concentre sur le produit, mais en développant une démarche créative, ici comparée à celle du peintre cubiste qui propose des nouveaux points de vue sur le monde. La méthode est d'ailleurs scientifique, preuve en est la collaboration du chimiste. Pour Assouly, cette cuisine mérite d'être davantage développée et la démarche menée à son terme vers plus d'abstraction, tout en prenant garde à ne pas tomber dans le piège de la standardisation de l'effet de mode. Ce bref aperçu d'une histoire de la gastronomie, bien qu'incomplet, méritait d'être cité puisqu'une telle approche souligne le caractère artistique de la cuisine, que nous défendons. Assouly insiste même sur cet aspect en ces termes (ibid.) :

« Comment la question du caractère esthétique ou artistique de la cuisine se pose-t-elle encore ? Un objet culinaire peut être esthétique soit par l'habillage du plat, soit par son insertion dans le monde. (...) La cuisine, sous son rapport esthétique n'est pas à proprement parler objet mais prolongement du monde naturel ou humain. »

- 5 Si la gastronomie est un art, elle offre une vision sur la société qui l'entoure. En accordant ce statut à la gastronomie, nous nous situons dans une conception équilibrée de la culture. En croisant deux méthodes de travail, nous aspirons à enrichir nos interprétations : la technique de l'entretien nous permettra de faire émerger les

représentations propres aux chefs cuisiniers ; l'analyse des œuvres gastronomiques nous offrira des hypothèses de réflexion d'ordre herméneutique. La question qui se pose est celle de la manière de déceler les représentations à l'œuvre dans la gastronomie. Après avoir délimité le cadre théorique de notre recherche, nous proposerons une analyse thématique des entretiens effectués auprès de deux séries de chefs cuisiniers : trois chefs métropolitains exerçant à la Réunion en 2009 et trois chefs réunionnais en exercice aujourd'hui en 2012. Nous tenterons de déceler les points de mobilité qui apparaissent aujourd'hui dans le discours des cuisiniers. Nous consacrerons ensuite une partie à l'analyse visuelle des créations culinaires. En appliquant un type d'analyse particulier (la méthode développée par Erwin Panofsky), qui vise à lier l'œuvre à son contexte, nous pensons être en mesure d'offrir une portée anthropologique aux images étudiées. En croisant ces deux approches, anthropologique et histoire de l'art, nous tenterons de faire émerger les conceptions de l'identité réunionnaise véhiculées par les chefs et leurs œuvres. Ainsi, nous serons en mesure d'observer les mécanismes de l'interculturalité susceptibles de se manifester dans ce contexte.

Cadre théorique

Ressources locales

- 6 Les travaux de M. Valentin et de P. Cohen ont pour objet la cuisine réunionnaise dans son cadre quotidien. Les deux ouvrages possèdent certains points communs qui nous incitent à les citer conjointement. En effet, les auteurs prennent tous deux pour exemple central de leur démonstration l'abattage du cochon. Marie Valentin s'intéresse au fonds commun de la cuisine réunionnaise et dresse un inventaire des éléments constitutifs de celle-ci : composition et contexte des repas, produits utilisés, techniques de préparation et de conservation. Cohen (2000 : 18) fait le choix d'une étude monographique dont le but est de « *révéler la cohérence des structures de comportements ou de pensée* » de la société étudiée. L'alimentation est ici utilisée comme révélateur social puisqu'elle se situe « *au carrefour de nombreuses dynamiques sociales et culturelles* » (*ibid.*). (N'est-il pas alors question d'un « fait social total » tel que l'a défini Marcel Mauss ?) Cohen a effectué son travail de terrain de janvier 1988 à décembre 1990, en utilisant la technique de l'observation participante. Les concepts d'« *unité et [de] variabilité* » (*id.*, p. 20) sont ici considérés comme les caractéristiques de la cuisine créole, qui a une structure commune mais peut varier d'un endroit à l'autre de l'île. Dans l'*Atlas linguistique et ethnographique de la Réunion* (Barat, Carayol et Chaudenson 1989), on remarque d'ailleurs que le vocabulaire culinaire varie d'une région à l'autre.
- 7 Enfin, les travaux plus récents de L. Tibère (2009) peuvent être mis en regard des auteurs précités tant leurs problématiques sont proches. Tibère se pose en effet la question des mécanismes de la créolité par le biais de l'alimentation à la Réunion. Il analyse l'alimentation à la fois comme un point d'observation de la société et également comme un lieu de création culturelle : « *Tout cela révèle à quel point le manger est agissant, il transforme le mangeur et agit non seulement sur les représentations du monde, mais aussi sur le "monde" lui-même* » (Tibère 2009 : 364). Cette double dynamique est au cœur de notre propre recherche, qui sera centrée sur un autre aspect que celui étudié par Tibère : le mouvement qui naît dans les pratiques pour irriguer la culture.

- 8 Ces travaux s'éloignent cependant de nos préoccupations puisqu'ils sont centrés sur la cuisine du quotidien. Cependant, il nous semble essentiel de se servir de ses résultats en guise d'outils méthodologiques quant à la réalité du terrain culinaire réunionnais. Ces données sont en effet susceptibles d'être sources de représentations au cours de notre terrain dans les cuisines des chefs, là où se condense, se remanie et se sublime une culture. Cohen (2000 : 7) précise à ce sujet que « *les innovations touchent le festif, l'exceptionnel avant de transformer le quotidien des repas* », ce qui justifie l'intérêt à se concentrer sur la gastronomie des chefs, celle des repas exceptionnels que nous considérerons comme un laboratoire de représentations.

Méthode

- 9 Dans notre étude, la méthode et la problématique sont intimement liées, puisque cette dernière se propose de tester une méthode particulière dans un domaine n'ayant jamais été traité de la sorte auparavant. Nous prenons le parti de considérer la gastronomie comme un art, au sens, proposé par F. Callandre, de mettre en œuvre des idées et des techniques pour produire des objets qui vont susciter plaisir ou dégoût, admiration ou rejet. Même si cette affirmation est déjà couramment admise, il nous semble pourtant important de la justifier dans le cadre précis de notre propos. Le cuisinier est un artiste puisqu'il travaille et transforme des matériaux en une œuvre : le mets. En combinant diverses saveurs, matières, couleurs, odeurs, il crée une composition pensée, résultat d'une démarche particulière. Ce résultat, le plat, représente donc une base de réflexion quant aux idées que peuvent véhiculer l'art culinaire à La Réunion. Puisque nous considérons le plat comme une œuvre d'art, il paraît pertinent de l'étudier à l'aide d'une grille d'analyse d'œuvre, comme cela se fait en histoire de l'art. Notre connaissance des différentes méthodes d'analyse d'œuvre nous a poussée à choisir l'approche développée par Erwin Panofsky, car elle articule l'œuvre et son contexte, nous permettant ainsi de développer au final des notions d'anthropologie, car, si la gastronomie est un art, elle est aussi une institution culturelle.
- 10 Le caractère particulier de cet art nous oblige, pour toute analyse, à puiser dans diverses disciplines. En effet, si la gastronomie fait appel à la vue, « *sens noble* » (Barthes 1957), comme peut le faire une nature morte, elle sollicite également d'autres sens, qui appartiennent au domaine de l'intime : le goût et l'odeur, notamment. De plus, le mets est destiné à être ingéré (et pas seulement contemplé). Le « spectateur » a donc le pouvoir de s'approprier l'œuvre littéralement. Cette démarche, qui souligne l'aspect éphémère de l'art gastronomique (qui rappelle certaines caractéristiques des œuvres d'art contemporain), fait vivre au goûteur et à l'artiste l'expérience de la vanité. Les notions de souillure (ultime forme de l'œuvre) et de mort (sans nourriture, pas de vie) sont donc au cœur des problématiques soulevées. Il nous semble que ces divers axes doivent être appréhendés dans le cadre de l'analyse d'œuvre, celle de Panofsky, pour son caractère complet, faisant référence à la fois à la nature même de l'œuvre et aussi à son contexte, offrant ainsi une double dynamique de nature anthropologique : l'éclairage du contexte social sur l'œuvre et l'éclairage de l'œuvre sur la réalité. On entrevoit donc la possibilité d'émergence d'hypothèses susceptibles de nous offrir des éléments sur la notion d'identité à La Réunion.
- 11 Comment les chefs manipulent-ils les signes d'une ou de plusieurs cultures dans leurs créations ? La question n'est pas de savoir si le plat est bon ou réussi, mais de déceler les

idées dégagées par le travail culinaire et son résultat. Il s'agit donc de mettre l'histoire de l'art au service de l'anthropologie.

- 12 La méthode d'analyse d'œuvre de Panofsky s'articule en trois axes successifs :
 - l'analyse pré-iconographique où il s'agit d'identifier les éléments constitutifs de l'œuvre ;
 - l'analyse iconographique où il s'agit d'identifier le propos que véhicule l'œuvre ;
 - l'analyse iconologique où l'on analyse le sens que prend l'œuvre en regard de la société et de la culture qui lui sont contemporaines.
- 13 Nous ne prétendons pas fixer une méthode, mais proposer des outils d'approche, qui sont appelés à être approfondis ou renouvelés dans le cadre de futures recherches universitaires.
- 14 Puisque la gastronomie est aujourd'hui clairement reconnue en tant qu'art par les médias, il convient de démarrer une entreprise scientifique, afin d'approfondir ce qui apparaît maintenant comme un état de fait. En analysant les plats à la manière d'œuvres, nous souhaitons pousser au bout cette conception généralisée. Ainsi, nous espérons faire parler l'art culinaire d'une manière nouvelle et voir ce qu'il peut nous apprendre sur la société qui l'entoure, comme le fait toute œuvre d'art.
- 15 Enfin, il est essentiel de rappeler que ce travail ne trouve sa cohérence qu'en tant qu'initiation à une recherche plus ample. Le choix du terrain, qui cible deux types de populations et un type de gastronomie, comme le caractère de la méthode, qui demande à être développée pour exprimer sa richesse, ne peut offrir que des résultats partiels. Il conviendra donc d'élargir le champ d'investigation, en observant l'ensemble des types de productions culinaires présents sur l'île.

Analyse des entretiens

Première série : chefs métropolitains exerçant à la Réunion en 2009

- 16 Pour analyser les entretiens, nous utilisons une méthode adaptée à ce type de données qualitatives. Après avoir extrait les éléments significatifs, en calculant leur fréquence, nous avons formulé des catégories qui nous permettent de faire naître une problématique à partir du corpus. En comparant les discours des chefs interviewés, on constate que certains aspects font l'objet d'un consensus, alors que d'autres divisent. Nous avons cherché à dégager les représentations qui découlent de ces entretiens.

La Nature

- 17 Tous les chefs interviewés insistent sur le rôle central de la qualité des produits utilisés dans leur cuisine. La mise en regard des différents discours fait apparaître plusieurs thématiques communes. Voici les orientations principales qui en découlent.

Le produit comme déclencheur de la création

- 18 À maintes reprises, on constate que le produit est à la base du processus gastronomique : « il n'y a pas grand chose à dire sur les recettes, on a pris les produits qu'on avait », ou « le thème, c'est les produits locaux : ananas, goyavier ». De plus, le produit peut s'avérer tellement précieux qu'il serait insensé de le cuisiner : « Il y a une multitude de végétaux,

des fruits qui se suffisent à eux-mêmes, on n'a pas besoin de les travailler ». La gastronomie se définit même par le fait de cuisiner « en respectant le produit au mieux », autrement dit, « c'est un plaisir autour des produits » et, plus clairement, « la gastronomie, ça dépend de ces produits. »

Le produit comme témoignage d'une temporalité

- 19 Par ailleurs, on constate que le produit utilisé représente l'indice du contexte temporel du plat concocté. Le respect des saisonnalités est un thème récurrent dans le discours des chefs : « *ça dépend des goûts du moment, de la saison* », ou « *on dépend tous de la saison et on retrouve les mêmes produits* ». Par ailleurs, la saison peut être fantasmée et se transformer en une vraie représentation, témoignage d'une vision culturelle du monde : « *En hiver, on est plutôt sur des nages avec de la crème, pour ma part. Après, l'hiver ici, c'est l'été là-bas, alors...* ». La temporalité s'avère une problématique riche qui nous incite à situer le chef cuisinier à la lisière de la nature et de la culture, qui, tel un équilibriste, oscille entre science et imagination sans pouvoir se décider à choisir son camp. L'approche anthropologique du discours des chefs peut donc s'avérer source d'investigation pour l'étude d'une société donnée.

La préférence pour les produits locaux

- 20 Les chefs interrogés insistent sur la nécessité de travailler avec les produits locaux. Pour certains, l'île s'apparente à un jardin d'Eden au sein duquel la diversité et la qualité des productions (agriculture tant qu'élevage) ne sont pas à prouver : « *On a la chance de pouvoir manger des produits de qualité : des fruits et légumes qui poussent naturellement* » et « *c'est une viande très intéressante, un beau produit de qualité à la Réunion* », ou « *on a de plus en plus de produits sympas sur l'île, les producteurs sont à l'écoute des professionnels de plus en plus et les produits sont très sympas. On a des tomates cerises, de la roquette* ». Même les chefs qui ne développent pas le même enthousiasme considèrent qu'il est « *incontournable* » de « *travailler une viande péi* » : « *Je comprenais pas pourquoi travailler des produits d'importation, ça me paraissait hallucinant, donc j'ai décidé d'arrêter brutalement les importations* » ; ou encore : « *Il faut travailler un maximum avec les gens d'ici*. »
- 21 Pourtant, le contexte local ne paraît pas si simple et plusieurs problèmes apparaissent au fil des entretiens : au niveau régional, les produits ne sont pas accessibles directement. Ce constat déçoit un de nos interlocuteurs fraîchement débarqué sur l'île :
- « Quand j'ai commencé à chercher les produits, ça a été les premiers étonnements : on est proche de l'Afrique, de Madagascar, mais on peut pas travailler en direct avec ces pays. Si je veux travailler un produit d'Afrique du Sud, ça transite par Rungis. ... C'est beaucoup plus compliqué que ce que j'imaginais. »
- 22 Au niveau local, il n'est pas forcément aisé de se fournir en viande rouge « à cause de la configuration de l'île : les plaines sont pas extra, c'est difficile de faire de l'élevage et, en plus, y'a pas forcément la culture de l'élevage », et aussi parce qu'« il n'y a peut-être pas assez de demande ; une base de quatre cents par an, c'est très peu » (à propos de l'agneau).
- 23 Les prix de certains produits locaux sont remis en cause, notamment « le bœuf [qui] est horriblement cher et on n'a pas le même rendu que le Charolais, qui coûte le même prix. Dans la tête des gens, le Charolais a une réputation, mais s'ils baissaient les prix du bœuf

“péi”... C’est comme la fleur de sel [de Saint-Leu] qui est deux fois plus chère que celle de Guérande, mais sans la réputation. C’est le même problème. »

La gastronomie, un art plastique ?

- 24 Dans le discours des chefs interrogés, la cuisine revêt des caractéristiques clairement artistiques. Parfois, cela apparaît par le biais de la décoration des assiettes : « *On a essayé de faire le dessin d’une branche de goyavier, avec un côté artistique* », ou « *la déco, c’est pas que des points de sauce* ». Mais de manière plus générale, c’est la conception même de leur pratique qui est associée aux arts picturaux : « *C’est le métier qui a évolué, avec le multimédia, l’accès à tout ce qui est peinture, l’aspect visuel, en plus du goût, qui se développe*. » Cet aspect semble donc lié à une évolution récente de la gastronomie : « *On peut avoir une assiette quasi vierge et l’utiliser comme un tableau, un support de tableau, comme un peintre* », ou « *les assiettes, on dirait des tableaux*. » Par leurs paroles, les chefs justifient notre parti pris de l’analyse visuelle des mets. Notre démarche est donc adaptée au contexte actuel des problématiques culinaires, concernant le souci apporté à l’image offerte par les créations gastronomiques.

Qu’est-ce que la gastronomie ?

- 25 « *C’est un terme galvaudé selon certains car on l’utilise à toutes les sauces*. » La difficulté à définir le concept de gastronomie et son statut dans nos sociétés nous a incité à interroger les chefs à ce sujet en leur demandant de nous donner leurs conceptions. Voici le bilan de leurs réponses : la gastronomie est une démarche qui peut simplement consister à « *faire attention à ce qu’on mange* ». Mais l’intention peut se complexifier et la gastronomie devient alors « *l’intellectualisation du manger... Sans partir trop loin, la gastronomie, c’est un instinct primaire qu’on a intellectualisé, porté comme un art*. » Enfin, la démarche peut s’avérer globalisante et dépasser le cadre strict de la nourriture : « *Le service, la musique, le cadre, la vaisselle, c’est un tout, c’est pas que la cuisine. Il y a une équipe de cuisine et une équipe de salle. On peut parler d’une ambiance gastronomique. C’est un tout* ».
- 26 Nous avons fait le choix de mettre en regard ces trois conceptions afin de montrer à quel point la définition même du concept de gastronomie pose problème et pourrait être, à lui tout seul, la base d’un travail de recherches. Nous nous contenterons ici de proposer quelques pistes de réflexion qui seront susceptibles d’être développées dans l’avenir.
- 27 La gastronomie correspond parfois au degré le plus élevé d’une hiérarchie, au sein de laquelle il est question d’un « *registre de gastronomie* ». De manière plus évidente :
- « Pour moi, c’est la cuisine des grands chefs, qui font un travail de haut vol dans les grandes cuisines, qui ont les moyens, l’équipe, la passion, pas forcément des produits de luxe, mais un travail avec les producteurs pour avoir des bons produits, l’aspect technique des cuissons, des mariages. C’est le prolongement de la cuisine, tout le monde fait de la cuisine ; la gastronomie, c’est là où il y a les meilleurs. »
- 28 On retrouve ailleurs cet attachement à la qualité, à la fois des produits et des hommes qui les travaillent : « *La gastronomie, c’est des produits nobles super bien préparés, pas forcément tendance*. » Dans cette conception hiérarchisée de la culture, plusieurs niveaux coexistent et c’est l’élite qui est créatrice de qualité. Cette conception aristocratique (dont l’étymologie renvoie à la notion du meilleur) place l’excellence comme étalon de hiérarchisation. Issu de la tradition grecque idéaliste, ce processus d’élévation de

l'Homme classe les valeurs en fonction de leur degré de spiritualité (ce n'est pas indifférent, par exemple, que Platon ait choisi un banquet pour mettre en scène une réflexion philosophique sur l'amour, dont l'aspect charnel renvoie, à travers une dialectique ascendante, à l'amour du Beau, en tant qu'Idée pure). Dans le discours des chefs interrogés, on note l'existence de niveaux en matière de gastronomie : « *Il y a tous les niveaux : le haut niveau ...* ». Le milieu de la cuisine en général semble donc jalonné et on fait la différence entre une cuisine pratiquée tous les jours chez soi et celle pratiquée par les professionnels : « *La gastronomie, c'est là où il y a les meilleurs.* »

- 29 Mais cette vision du monde n'est pas partagée par tous et d'aucuns insistent sur l'universalité de la gastronomie : « *La gastronomie, c'est chez tout le monde* », ou « *une bonne blanquette, c'est aussi de la gastronomie* ». Dans cette conception, les notions de liberté et de plaisir priment : « *C'est un truc sans œillères ... c'est pas une question de produit, c'est sans limite, y'a pas de tabou ni de limites, faut oser, se lâcher* ». Ici, la gastronomie semble directement liée à des qualités humaines et non à un savoir transmis. C'est alors une toute autre conception de la culture qui se dégage.
- 30 Pour d'autres, la gastronomie se situe à l'avant-garde de la cuisine et c'est la notion de modernité qui prime : « *La gastronomie, c'est une cuisine qui a osé faire des choses qui n'ont jamais été faites avant, à l'inverse de la cuisine de terroir.* » Ici, il est bien question d'un art contemporain qui se doit de s'inscrire dans sa temporalité et ses problématiques. L'art échappe ici au souci du sens, pour viser l'innovation en tant que telle et mettre l'accent sur l'intuition.
- 31 « *Je sais pas vraiment ce que ça veut dire.* » Enfin, et comme pour résumer, deux des cuisiniers interrogés ont admis le flou émanant du concept encore indéfini de gastronomie : « *La gastronomie, on passe tous à côté car on l'a pas plus défini que ça.* » En reconnaissant la complexité du concept, les chefs nous ouvrent la voie d'une étude approfondie des représentations gastronomiques, issue possible vers une définition juste.

Une gastronomie réunionnaise ?

- 32 Nous avons demandé aux chefs interrogés ce qu'ils considéraient être les caractéristiques de la gastronomie à la Réunion. Le tri de leurs réponses, présenté par degrés problématiques, nous offre une image de leurs représentations quant à la nature de la cuisine locale.

Des produits

- 33 Dans un premier temps, la gastronomie réunionnaise est associée à des produits ; elle se définit donc par ses composantes :

« Mais c'est aussi un bon cari, ça c'est réellement parfait, c'est la gastronomie. Associé avec un super légume, un brède, un grain planté et ramassé correctement, frais, pas en conserve, et préparé à la manière réunionnaise avec du riz, c'est déjà un plat. »

C'est la qualité des ingrédients, de la production à la préparation qui est ici au cœur de la gastronomie locale.

Une tradition

- 34 Dans un second temps, la cuisine réunionnaise apparaît comme une tradition qui se perpétue : « *C'est une gastronomie typique.* » Elle apparaît ici presque comme un folklore, un artisanat traditionnel : « *La gastronomie réunionnaise, c'est en gros les caris, qui sont restés archaïques, traditionnels.* ». La notion de conservation est présente et la cuisine apparaît comme un patrimoine préservé.

Un métissage

- 35 Dans un troisième temps, les chefs soulignent le caractère métissé de la cuisine locale, en citant des influences très diverses. En comparant le discours de deux des chefs, on remarque que les influences citées sont liées à des préoccupations personnelles, et qu'ici, le métissage est source d'identification. L'un d'eux nous dit :

« Ici, on a une grosse combinaison de cuisine chinoise, créole et africaine dans les caris : un réel mélange de différentes ethnies. C'est une des seules îles où ça a été fait ; à Maurice, on a toujours des influences divisées, non plus aux Antilles où on n'a pas un mix de cuisines du monde, mais une cuisine de produits, autonome, sans influence extérieure. Alors qu'ici, on a un mélange de cuisines venues de l'extérieur. »

- 36 On note que c'est la cuisine chinoise qui est ici citée en priorité. Sans s'en rendre compte, ce chef, qui travaille de manière accentuée sur les sauces aigre-douce, trahit son intérêt personnel pour les saveurs d'Extrême-Orient.
- 37 Un autre chef nous dit : « *Ici, il y a une influence vieille Europe, avec en plus greffées des influences indiennes et malgaches surtout, chinoises un peu.* » Là, l'influence chinoise apparaît en dernier, comme reléguée au second plan. En revanche, la culture européenne et notamment méditerranéenne est clairement mise en valeur chez ce chef aux origines justement portugaises.
- 38 Ces deux extraits nous montrent, d'une part, comment le discours peut être source d'interprétations significatives et, d'autre part, comment le métissage peut être utilisé comme le support d'une identité choisie. Dans l'éventail des cultures d'une société créole, chacun se sent libre de choisir celle dont il se revendique, transformant la notion d'identité en une réalité aux contours incertains mais dynamiques.

L'absence de gastronomie réunionnaise

- 39 Enfin, deux des chefs interrogés considèrent que la gastronomie réunionnaise, en tant qu'art contemporain, n'existe pas encore. En effet, s'il existe une gastronomie traditionnelle forte, on note l'absence de nouveauté significative :
- 40 « *Il manque une interprétation de la cuisine traditionnelle réunionnaise en gastronomie. Un rougail saucisses gastronomique par exemple. La plupart des chefs apprennent une cuisine traditionnelle d'inspiration européenne, il n'y a pas d'interprétation, mais simplement on utilise les produits, il manque la création d'une cuisine gastronomique réunionnaise. Chacun est de son côté. On peut pas parler de gastronomie réunionnaise.* »
- 41 Ici, le gastronomique s'oppose clairement au traditionnel et le milieu culinaire local apparaît comme sclérosé par un manque de dynamique créative. Un autre chef reprend cette idée en cherchant à donner les causes du problème :

- 42 « Mais la gastronomie comme je l'entends [c'est-à-dire intellectuelle], c'est très jeune, pas émancipé, pas très vaste, assez réduit. Il y a peut-être une particularité ici, c'est que tous les chefs du livre [F. Lodenet et L. Pfeiffer 2009] sont "zorèy". On pourra parler de gastronomie réunionnaise quand, dans ce livre, on aura que des Créoles, car l'île est jeune, c'est une culture qui évolue et on en est aux balbutiements d'une culture créole et d'une gastronomie réunionnaise. Pour l'instant, c'est les métros qui amènent leur cuisine, leurs fondements appris en métropole. Ici, la culture gastronomique n'est pas encore à son apogée, elle est toute jeune. Des jeunes apprentis arrivent et l'ouverture va se faire gentiment et la future génération de chefs créoles sortira une cuisine par rapport à leur enfance, leur culture et elle sera différente de ça [du livre]. On peut pas parler de gastronomie réunionnaise dans ce livre, pour l'instant y'en a pas de gastronomie réunionnaise. On est dans la phase de création du terroir, où la culture se fait, évolue, et la gastronomie est comme la culture : jeune. »
- 43 Ce long extrait propose une approche évolutionniste de la culture dans laquelle le développement humain s'enrichit par étapes successives. On note aussi la notion d'émancipation dans ce discours : la gastronomie réunionnaise émergera d'un vivier local, elle ne saurait être apportée par des éléments extérieurs. C'est une définition de la culture réunionnaise qui est donnée ici, qui pourrait puiser dans ses propres racines pour créer du neuf.

Deuxième série : chefs cuisiniers réunionnais

La problématique du terme « gastronomie » : un « mauvais » signifiant

- 44 Nous l'avons vu, la notion même de gastronomie est équivoque pour les chefs cuisiniers (c'est pour cette raison que nous préférons parler d'art culinaire), soit qu'elle véhicule l'évocation d'un contenu trop surfait, on lui préfère alors cuisine, soit qu'elle soit employée à mauvais escient (pour l'un des cuisiniers interrogés, la gastronomie équivaut à l'étude de la cuisine : « *Je me bats depuis toujours contre cette appellation, je préfère dire haute cuisine* », soit qu'une telle appellation ne soit plus valide dans un monde où les noms qu'on donne aux styles culinaires se succèdent sans cesse et nous éloignent de l'essentiel : le plaisir, qui, dans le discours des cuisiniers interrogés, est au cœur du processus. Ils sont d'ailleurs tous d'accord sur un point : « *La gastronomie, c'est bien manger.* »

La tradition culinaire

- 45 En revanche, la place de la tradition au sein de la culture culinaire réunionnaise représente un point de divergence qui souligne un paradoxe culturel. Frein ou point d'appui, la tradition culinaire ne joue pas le même rôle pour les trois cuisiniers interrogés :
- une tradition source de stagnation : « *C'est triste ... ça traîne. C'est déprimant* » ; « *c'est toujours les mêmes plats* ». Les cuisiniers n'entrevoient pas la tradition comme une donnée définitive, ils la voudraient dynamique : « *Je comprends qu'avant, on n'avait pas de moyen de conservation, donc on avait beaucoup de salage et de fumage, mais maintenant qu'on a les chambres froides, pourquoi faire comme ça ? On a beau dire, mais sans être méchant, tout cela changera quand ils ne seront plus là, quand la nouvelle génération arrivera et changera ces méthodes-là. ça commence un peu, mais ça prend du temps.* » La tradition ne s'avèrerait donc pertinente que si elle s'adaptait au nouveau contexte pour s'améliorer. Pour les chefs, la tradition culinaire réunionnaise est en mouvement dès le début de son existence puisqu'elle circule oralement et se nuance donc

à chaque transmission : « Souvent, les gens se frustrerent un peu, restent avec leurs œillères, veulent le cari de la grand-mère ou leur livre de cuisine réunionnaise, alors que la base de la cuisine réunionnaise n'est pas écrite, c'est essentiellement du langage parlé » ;

- une tradition fondée sur un mélange d'influences, dont la dynamique est à perpétuer. La structure de la cuisine réunionnaise fait appel à trois apports culturels : l'apport indo-portugais et/ou indien dans les contenus, l'apport malgache pour les technologies, techniques, ustensiles et l'apport français pour la charcuterie et les repas festifs (Chaudenson 1992). Les cuisiniers réunionnais se situent dans cette dynamique et veulent offrir à la cuisine de la Réunion un nouvel apport : « Danyel Waro et son idée de batarsité me touche et correspond parfaitement à l'identité culturelle et culinaire réunionnaise. C'est le fait d'avoir plusieurs origines, un melting pot d'un peu d'Asie, d'Inde, de Madagascar, d'Afrique, de France. » Ils considèrent que la tradition, « il faut pouvoir l'utiliser et la revisiter. »

- 46 Finalement, c'est une conception du paysage culinaire qui se joue là : soit les chefs le séparent en deux parties distinctes, avec d'un côté la tradition et de l'autre la haute cuisine, soit ils entrevoient un pont entre les deux, source de création culinaire.
- 47 À ce sujet, d'autres entretiens effectués en guise de préalable à notre terrain auprès de personnalités participantes au monde gastronomique réunionnais sans être chefs cuisiniers (journaliste, formateur) nous informent sur les représentations de la tradition. Elle est considérée par certains comme un poids, un frein à l'évolution gastronomique. Définie comme un problème générationnel, la tradition serait la cause d'une cuisine figée, lourde et triste. D'autres proposent une vision différente : en effet, la cuisine traditionnelle n'évoluerait pas ; en revanche, l'implantation de nouvelles habitudes se ferait très rapidement (pizzas, fast food). D'autre part, on assisterait à la multiplication des restaurants gastronomiques, mais à une stagnation au niveau du contenu gastronomique. Dans cette conception, la cuisine semble cloisonnée en différentes parties qui ne seraient pas forcément en relation : d'un côté, la cuisine traditionnelle, de l'autre, l'innovation gastronomique. Ici encore, c'est la manière dont fonctionne le système qui différencie les deux conceptions.

Le problème de l'approvisionnement

- 48 Le cadre réunionnais présente ici un paradoxe : d'un côté, la nature locale offre des potentialités immenses et, de l'autre, il semble difficile de s'approvisionner localement : « Le plus dur, c'est l'approvisionnement, car on n'a pas un vrai suivi au niveau des produits : un jour, on l'a ; un jour, on ne l'a pas, et ça, c'est nul. » La difficulté à obtenir certains produits freinerait la variété gastronomique réunionnaise et entraînerait une cuisine uniforme. Cette uniformité des propositions serait en contraste avec une variété naturelle des produits, notamment celle du poisson. Plus concrètement, la variété des produits existerait, mais son exploitation ne serait pas efficace. Pour y remédier, il s'agirait de développer l'éducation des producteurs afin qu'ils s'extirpent du carcan de la tradition. Le développement du terroir permettrait une affirmation identitaire à travers la cuisine.
- 49 Mais le problème n'apparaît pas définitif : « Il y a de quoi faire, mais il faut qu'on apprenne à se bouger. » Certains cuisiniers semblent même avoir trouvé la solution : « Même si ce n'est pas toujours facile. Moi, j'ai au moins trente fournisseurs différents, et c'est aussi ça le rôle d'un cuisinier. » L'approvisionnement, partie intégrante du travail de cuisinier, passe par un « un travail de recherche par rapport aux produits. » Cette démarche en amont conditionne le résultat et la réception :

« Dès qu'on fait appel à l'importation, ça commence à devenir cher, ce qui oblige à revendre cher, alors qu'on n'a pas la clientèle qu'il faut. On est tributaires de ces produits, mais, sachant qu'ici on a une pléiade de très beaux produits, il faut faire vivre ce terroir, même si les produits sont chers aussi. Moi, je travaille nos produits, même s'il faut se creuser les méninges, même si c'est embêtant de travailler les bibasses ou d'éplucher ses brèdes. Mais quand on le fait, on sait qu'à la fin, les clients seront satisfaits. »

- 50 La nature ne semble pas s'offrir, il faut savoir l'apprivoiser pour en tirer le meilleur et c'est là le rôle du cuisinier : « On a un gros potentiel, avec de beaux produits et des fournisseurs qui font du beau travail. C'est à nous ensuite, chefs de cuisine, de se donner la peine de se renseigner, de chercher ces produits, de trouver comment les cuisiner. »
- 51 La richesse du terroir est mise en avant et il serait essentiel d'accepter que la manière dont le système d'approvisionnement fonctionne, ait une influence sur la cuisine que l'on peut faire.

Une gastronomie réunionnaise pourtant fondée sur ses produits

- 52 Dans le discours des chefs cuisiniers réunionnais interrogés, l'authenticité d'un plat réunionnais réside d'abord dans l'utilisation de produits locaux, dont la variété n'est pas suffisante : « *Donc, si on veut varier, on est obligé de prendre des produits métropole, et à ce moment-là, c'est plus vraiment réunionnais.* »
- 53 Ensuite, certains types de saveur semblent caractériser la cuisine réunionnaise : le pimenté et l'acide : « *Moi, ma cuisine, c'est des épices et du piment, j'utilise très peu de poivre, que je remplace par le piment en poudre, voilà ma particularité. On touche aussi beaucoup à l'acidité, car un plat sans acidité, c'est ennuyeux.* »
- 54 Cela rejoint d'ailleurs l'analyse de M. Valentin (1982 : 109) qui place ces deux saveurs en priorité pour définir le palais local.
- 55 Mais certains cuisiniers vont plus loin dans la description de leur démarche. Il s'agit de « *retranscrire avec les produits péi* ». En fait, les produits doivent être source de créativité sans trahir l'essence gustative réunionnaise : « *Pour améliorer, il faut garder le fond et revisiter, en gardant le goût.* »
- 56 Enfin, aujourd'hui, à la Réunion, la gastronomie se doit de représenter une identité : « *L'idée c'est de marquer l'identité réunionnaise* ». Le fondement même de la démarche des cuisiniers interrogés réside dans la transmission d'un message : « *Notre contrainte, c'est que quelqu'un qui voit une assiette se dise : ah oui, ça, c'est réunionnais !* ». L'art culinaire se place alors en révélateur culturel et on ne peut pas se contenter de faire de la bonne cuisine, il est question ici d'inventer une nouvelle gastronomie réunionnaise qui puise dans ses racines (les produits) pour proposer de la nouveauté : « *Mon style consiste à valoriser nos produits réunionnais, pas seulement dans leur cadre traditionnel, mais les transformer pour faire un plat gastronomique.* »
- 57 La tradition représente finalement une structure à renouveler sans cesse : « *Et le cari, le massalé, c'est dérivé de l'Inde, alors pourquoi pas continuer à dériver ? On peut garder ce côté traditionnel tout en le modernisant.* » La nature même de la tradition culinaire, qui fait appel à différentes sources culturelles, devient l'outil de recherche d'une gastronomie avide de renouveau.

Exemples de plats :

- « je travaille le piment, en sorbet, avec un foie gras poêlé ou avec un poisson cru » ;

- « un foie gras mariné à l'eau de vie de patate douce » ;
- « une légine avec un risotto et des oignons confits à la dodo » ;
- « l'échine de cochon comme une sarcive, avec des bringelles caramélisées » ;
- « un thon massalé, c'est un thon mi-cuit, mariné avec du massalé et du caloupilé, avec une garniture inspirée d'un cari de légumes, que la mère de mon meilleur ami, qui est Malgache, faisait, avec des pommes de terre, des petits pois, des bâtons mouroungue, des bringelles, du caloupilé, du coriandre graines. J'avais voulu lui rendre hommage, donc ça donnait une bringelle travaillée avec du massalé, une purée de petits pois, une huile de caloupilé, et un peu de poudre de curry sur l'aubergine frite » ;
- « une compotée de bibasses avec du vin de Cilaos et un foie gras poêlé, en crumble » ;
- « un velouté de ti jacques boucané avec des copeaux de jambon Serrano » ;
- « un maki de thon fumé maison, brèdes pariétaires et palmists ».

Analyses visuelles

Première série d'analyses visuelles : chefs métropolitains

La gambas¹

- 58 Une queue de crevette au premier plan est encadrée par de fins traits bruns à gauche et par une fourchette brune et un mince cylindre rouge à droite. En toile de fond, trois petits cylindres verts, surmontés de boules rouges et d'une feuille de persil sont alignés. Le travail de composition, tant par le biais des formes que des couleurs, est manifeste : les éléments foncés (fourchette et « taches d'encre ») jouent le rôle de cadre de chaque côté de l'élément principal, la gambas. Ceci est d'autant plus clair que l'assiette blanche, se fondant sur le fond blanc, ne peut faire office de cadre. Comme sur une scène de théâtre, l'acteur principal est mis en valeur par le décor et les seconds rôles : ici, l'orange de la crevette se détache sur le vert pâle des trois cylindres (l'orange est la couleur complémentaire du vert, si bien qu'elles se mettent en valeur mutuellement) ; quant aux éléments de couleur rouge, ils permettent de tisser un lien entre l'arrière-plan et le premier plan, la petite galette faisant écho aux boules posées sur les cylindres. Tout est ici construit de telle manière que l'œil effectue un parcours sans embûche : les angles sont quasiment absents et le regard est guidé par de nombreuses courbes.
- 59 Il est intéressant de noter la nature des termes employés lors de la description ci-dessus : seuls la crevette et le persil sont clairement identifiables, les autres éléments sont désignés par leurs formes, géométriques ou non. Ce mystère du contenu souligne un peu plus la qualité « supérieure » de la gambas qui est placée au centre d'une mise en scène conçue dans son intérêt.
- 60 La gambas est ici traitée en star, telle une sirène émergeant d'un bain d'huile. Il s'agit clairement d'épurer la composition pour mieux souligner l'essentiel. Cette démarche s'apparente à celle des travaux liés à la cuisine moléculaire, que le chef, justement, développe : en travaillant sur les différents états chimiques d'un produit, il va à la recherche de l'essence des saveurs. Cette vision des choses rejoint d'ailleurs celle de calligraphie et du zen dont le chef s'inspire.

Figure 1.



(Photo L. Pfeiffer, dans : Lodenet et Pfeiffer 2009)

- 61 Au final, on observe une hiérarchisation, un paysage dans lequel chaque motif a son rôle à jouer en fonction des autres, une interdépendance des éléments visant à créer un système de regard. L'arrondi, davantage qu'une forme, devient alors un symbole de cycle : cycle de regard, cycle de dégustation. Symbole de lien entre les éléments, il annule toute coupure et invite à une continuité suggérant l'osmose.
- 62 Opposée à la représentation visuelle du traditionnel « riz-grain-rougail », qui occupe tout l'espace de l'assiette, ne laissant pas de place au vide, ce plat fait pourtant écho au système de dégustation local par le biais de l'idée d'une complémentarité des éléments. Le thème développé ici est celui d'un produit phare traité en métissage : une inspiration japonisante pour la composition, méditerranéenne pour les produits.

Les camarons sweet & salt de Fabrice Capron

- 63 Nous avons ici à faire à une composition en couronne : cinq camarons en forment le tour, queues tournées vers l'extérieur de l'assiette, tandis qu'au centre, un camaron trône fièrement, queue vers le ciel, posé sur un nid de rubans brun clair, lui-même placé sur un fin cylindre vert. Des petits tas brun foncé sont intercalés entre chacun des camarons du bas, et une arabesque d'un vert saturé entoure le côté droit de l'ensemble. On note une évidente dynamique entre le rose orangé des crevettes et la couleur verte, présente à la fois au centre de la composition et autour d'elle. La mise en scène tend à suggérer un mouvement dirigé vers le centre, en hauteur de l'assiette.
- 64 Le camaron est ici magnifié, mis en exergue dans un écrin de douceurs. Cette douceur, suggérée par le nom du plat (*Camarons sweet & salt*) est omniprésente : dans la langueur des nouilles offrant un nid moelleux au personnage principal, dans l'onctuosité de la sauce dégoulinante. Cette douceur fait ici écho à l'opulence d'un repas de cour et l'allusion à la couronne n'est pas insignifiante. Ici, les camarons sont positionnés à la manière de pierres précieuses sur une couronne royale. Ils sont des éléments de glorification, ceux d'une culture gastronomique réunionnaise.

Figure 2.



(Photo L. Pfeiffer, dans : F. Lodenet et L. Pfeiffer 2009)

- 65 « Ici, en fait, on a un rougail crevettes arrangé » : cet extrait de l'entretien effectué auprès de Fabrice Capron nous renseigne sur l'intention du chef de s'inscrire dans le contexte local, non seulement en reprenant les termes de la cuisine locale (rougail crevettes), mais aussi en utilisant une technique propre à la culture créole, celle d'arranger entre eux des éléments qui ont besoin d'être accommodés pour exprimer leurs vertus. L'exemple le plus évident est celui du rhum arrangé, qui permet à un rhum sans qualité de se transformer en une boisson savoureuse. Ici, Fabrice Capron arrange à sa manière les références culinaires locales, créolisant ainsi la créolité.

Ravioles de langouste de Laurent Langlet

- 66 Trois demi-cercles orange vif sont disposés au centre de l'assiette. De part et d'autre, des éléments de couleur verte sont agencés ; deux lignes de couleur jaune et quatre points bruns aux contours irréguliers ponctuent l'ensemble. Les trois demi-cercles occupent quasiment tout l'espace de l'assiette.

Figure 3.



(Photo L. Pfeiffer, dans : F. Lodenet et L. Pfeiffer 2009)

- 67 Ici, il est clairement question de tape-à-l'œil, par le biais de la couleur vive des raviolis. L'aspect kitsch de cette assiette est d'ailleurs revendiqué par le cuisinier. Ici, le kitsch est utilisé comme un outil créateur de liens entre différentes sphères culturelles : le luxe, évoqué par le homard, et l'Asie, suggérée par le type de ravioli propre aux cuisines asiatiques. La couleur vive de la sauce est chargée de créer la relation entre les deux. Pourtant, la langouste, traitée à l'asiatique, est dissimulée par les ravioles. Ce qu'on décide de montrer ici, ce n'est pas le produit, mais une enveloppe distrayante. La volonté de créer de l'originalité en mélangeant les genres est manifeste, le but est d'étonner. Il existe alors un contraste entre la dissimulation du produit et le tape-à-l'œil de la mise en scène. Ce kitsch, dont la fonction dissimulatrice est évidente, cherche pourtant à montrer que tout mélange est possible.

Parfait glacé de Sébastien Mottin

- 68 Un cylindre blanc cassé et rose bonbon, surmonté d'une boule rose piquée de deux feuilles vertes et d'une tige brune, est cerclé en spirale par un tube ocre transparent. Sur le plat de l'assiette blanche, un dessin de motifs végétaux est tracé en brun foncé et on distingue une série de points rouges à l'arrière-plan.
- 69 Ici, une certaine frivolité est à l'œuvre, par le biais des couleurs d'enfance et le décor en sucre tiré. Le caractère irrégulier du trait du dessin évoque la spontanéité d'un croquis improvisé. Et pourtant, la composition est dénommée *Parfait glacé*, ce qui résonne ici comme un oxymore : la spontanéité évoque justement l'imperfection et la sensation de réconfort d'un souvenir d'enfance nous éloigne de la froideur d'un glacé parfait. Ici, le kitsch est assumé comme une force de séduction, à l'image du sucre tiré qui enveloppe la glace et fait craquer les gourmands : réconfort et désir sont les maîtres mots.
- 70 J.-L. Robert, dans « *Kitsch chaîne de l'identité* », analyse le kitsch comme « *concept qui permet d'esthétiser la problématique de l'identité* ». La thèse qu'il développe dans cet article mérite

d'être mise en regard avec ces deux derniers plats. La Réunion, « *lieu de culture floue* », y est considérée comme terrain propice à l'épanouissement du kitsch, ici admis comme un « *opérateur* » susceptible de relier les différentes cultures. Mais si l'enjeu du kitsch est de plaire, le résultat qu'il offre, selon J.-L. Robert, est plat et sans saveur. Pour résumer, le kitsch, bien qu'« *idéal esthétique* », n'est qu'un « *unificateur factice* ». Le kitsch serait le signe vide d'une culture à la recherche de sens. Le *Parfait glacé*, dans sa quête d'identité (le goyavier comme signifiant), est un signe culturel qui, malgré son aspect figolé, est en cours de fabrication. Il témoigne de la volonté (consciente ou pas) du cuisinier de créer du lien, à la fois entre un produit local et ses compétences techniques, mais aussi entre le désir procuré par la contemplation et le plaisir destructeur de la dégustation.

Figure 4.



(Photo L. Pfeiffer, dans : F. Lodenet et L. Pfeiffer 2009)

Conclusion de la première série

- 71 Le concept-clé de ces analyses est donc le métissage. Pour une partie des chefs, l'art de métisser correspond à une capacité à arranger les données de base. À un premier niveau, il peut s'agir d'une accommodation de produits issus de cultures différentes. Mais il peut être aussi question de reprendre une technique locale, en utilisant des produits extérieurs. On retrouve alors la complémentarité du repas créole, qui allie plusieurs éléments (riz-grains-rougail) pour former un ensemble cohérent. Dans ce cas, les chefs s'approprient donc un système déjà existant, mais en se servant de produits différents. Cette démarche offre une vision structurelle du métissage : c'est en adoptant la structure d'une culture donnée que se crée le contact, non en juxtaposant des cultures différentes. Il s'agit bien de respecter la nature et les origines d'un groupe et d'en sublimer les différents aspects.
- 72 D'autre part, le métissage prend une tournure particulière quand il est question de sublimer les données locales. Là, les produits sont extraits de leur contexte culturel pour

être intégrés à une gastronomie de haut niveau. Le préalable idéologique de cette démarche ne doit pas être négligé puisqu'on considère alors qu'il existe des niveaux de qualité prédéfinis. Le chef se fonde sur son propre système culturel pour mettre en valeur le produit local. Ici, contrairement à la démarche précédente, qui s'adaptait au système en utilisant des produits différents, les produits typiques sont travaillés dans une structure qui leur est exotique. Les chefs choisissent parfois de s'approprier la culture réunionnaise en la condensant, comme pour en offrir l'essence délicate. Ils sélectionnent alors, dans les données culturelles, celles qui leur apparaissent primordiales, afin d'en extraire le meilleur. Ce métissage sélectif suppose que le chef manipule les objets culturels comme des potentiels créatifs et suggère de nouvelles voies d'exploration de la culture en usant d'un métissage actif. Il met une compétence de haut niveau au service d'un produit de qualité, dont il va ainsi mettre en valeur l'excellence.

Deuxième série d'analyses visuelles : chefs réunionnais

Filet de pigeon « la cour » rôti au poivre vaotsyperifery, cuisse confite comme un nem au foie gras, mousseline de fruit à pain et potimarron, de Jean-Alexandre Galmar

- 73 Un ensemble multicolore, composé de formes et de matières variées se situe au centre de la composition. En bas, à gauche de cet ensemble, une ligne orangée suggère un sens de lecture en diagonale, de haut en bas. En suivant cet axe, voici ce qui compose l'ensemble central : un motif rose est encadré par un demi-cercle lisse et noir à sa gauche et une tige verte à sa droite. En dessous, une bille rouge surmontée d'une autre tige verte oriente le regard vers le bas de la composition, où est placée une fine couche ronde vert pâle surmontée d'un cylindre ocre. En haut à droite de l'ensemble, deux formes rose et marron clair sont surmontées de petits éléments verts. Au sein de cet amalgame de couleurs, de matières et de formes, on distingue finalement un parcours visuel bien établi, que la ligne orange soutient. De bas en haut et de gauche à droite, dans une diagonale, l'œil est poussé à suivre une trajectoire, notamment par le biais des deux tiges vertes. Du point de vue des volumes également, le regard commence sa course dans la planéité de l'aplat noir pour s'élever peu à peu vers l'extrémité droite de l'image, en passant par la bille rouge et le cylindre ocre. Ici, les diverses courbes formant la composition représentent autant de passerelles d'un chemin visuel à rebondissements.

Figure 5.



(Photo C. Tellier, dans : *Mets plaisirs*, n° 9, juil.-août-sept. 2012, p. 30)

- 74 L'élément central de cette image reste pourtant le pigeon, encadré par les autres éléments comme pour mieux souligner la prédominance de son rôle. Pourtant, il fait partie de l'ensemble composé par le chef et s'intègre ainsi à un système au sein duquel chaque élément est essentiel. En faisant le choix de regrouper ainsi toutes les parties de son plat, le chef développe un parti pris particulier : il revendique l'importance de la relation entre chaque ingrédient de sa recette plutôt que de mettre en avant l'un deux. La complémentarité semble être ici le propos de l'image.
- 75 Ce plat est un exemple de métissage quasi exemplaire, tant il mêle des références culturelles variées :
- le pigeon « la cour » et le fruit à pain de la Réunion ;
 - le poivre *vaotsiperifery* de Madagascar ;
 - la cuisse confite, le fois gras, la mousseline et le potimarron de tradition française ,
 - le nem asiatique.
- 76 De plus, ces parties ne sont pas juxtaposées dans l'assiette mais forment un tout uniforme, se mélangeant dans les techniques et les formes. Ici, la manière est au service d'une démarche qui cherche à réunir en créant du lien entre des références culturelles propres à certaines influences réunionnaises. C'est la vision d'une société interculturelle que le chef présente dans son assiette.

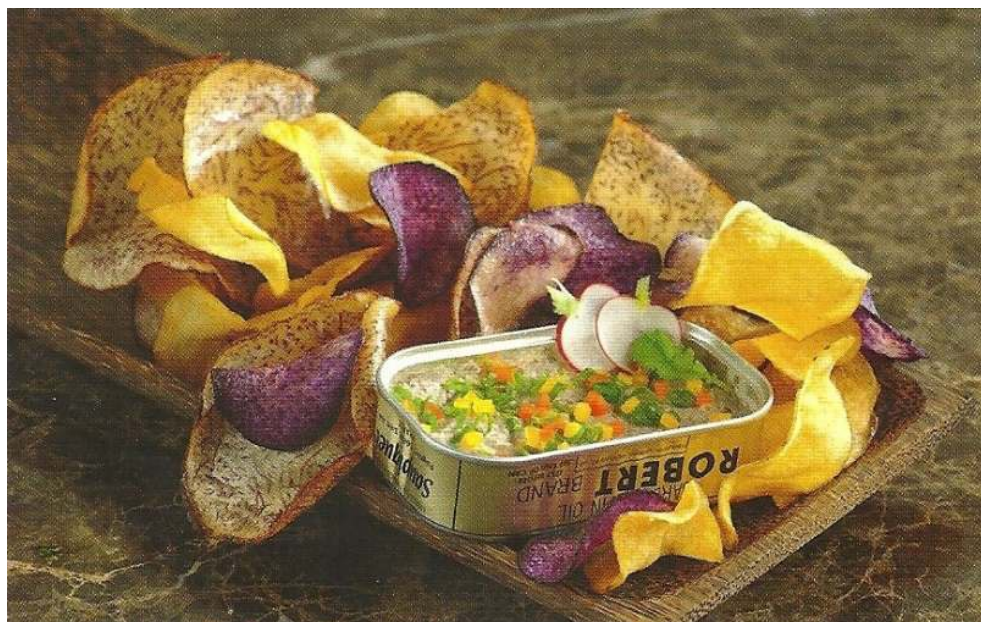
Rillettes de sardines Robert et Takamaka, chips en kabar, de Jehan Colson

- 77 De multiples formes ondulées jaunes et violettes auréolent un rectangle aux bordures dorées, dont la face supérieure est parsemée de points verts, jaunes et oranges. Le long de la boîte dorée, des lettres noires sont placées à l'envers du sens de lecture. C'est pourtant sur elles que le regard s'arrête : la cascade ondulée colorée guide en effet l'œil vers le bas

de la composition et les écritures noires en forment la clôture. Elles représentent le seul élément stable de l'ensemble, auquel l'œil peut se raccrocher. Tous les autres éléments, mêlant couleurs vives et formes imprécises obligent le regard à se déplacer sans cesse et rebondir dans cet univers chamarré.

- 78 Ici, le sujet du plat est clair, tant et si bien qu'il est inscrit en lettres noires : les fameuses sardines *Robert*[®], produit typique à la Réunion d'une simplicité culinaire authentique. Pourtant, si leur nom est bien visible, les sardines en elles-mêmes n'apparaissent nulle part de manière explicite. Sous forme de rillettes, elles disparaissent sous un lit de points multicolores. Le signifié n'est pas présent à l'image, c'est le signifiant qui joue le rôle principal. Quant aux chips, symbole de divertissement, elles jouent ici parfaitement leur rôle, distrayant le spectateur de l'essentiel.
- 79 Dans cette proposition culinaire, l'ensemble des ingrédients appartient au monde culinaire réunionnais : sardines et chèvre de Takamaka pour les rillettes, manioc, patate douce et cambar pour les chips. Pourtant, rien dans la présentation ne suggère l'origine réunionnaise du plat, excepté la boîte de sardines qui joue ici le rôle de signe principal. La démarche du cuisinier est donc centrée sur un paradoxe : d'un côté, il indique clairement le sujet de son plat et, de l'autre, il distrait le dégustateur par une mise en scène baroque, faisant davantage référence à un grignotage facile qu'à l'authenticité d'un produit de première nécessité (tel que la sardine). Finalement, ce plat semble relier les deux extrémités de l'univers gourmand réunionnais : la rusticité et le grignotage. En effet, si l'importance d'être rassasié par un cari est au cœur des représentations culinaires locales, la multiplicité des prises de nourriture au long de la journée est également un élément central des habitudes culturelles. Finalement, nous sommes ici face à une forme de synthèse des représentations culinaires réunionnaises ou, du moins, son interprétation par un chef cuisinier particulier.

Figure 6.



(Photo C. Tellier, *ibid.*, p. 31)

Œuf coq pané à la chapelure de cacahuètes et camarons au beurre d'arachide, de Wilfrid Pavadé

- 80 Une structure dirigée en hauteur forme l'ensemble principal. À la base, un support orange, encadré par deux éléments verts, supporte un ovale jaune orangé, surmonté d'une forme allongée orangée dotée de deux formes circulaires vert clair. Un fin cercle jaune relie la partie haute au support. Enfin, deux rayures perpendiculaires orange encadrent le côté droit de l'assiette. La particularité de cette composition réside dans la volonté d'élever le regard du spectateur. La structure est construite en trois dimensions, et l'œil peut tourner autour librement. La manière dont les éléments sont positionnés forme une composition en triangle, la pointe dirigée vers le ciel. Les éléments de couleur verte en forment les trois extrémités et le cercle s'inscrit à l'intérieur. Quant aux deux traits orange sur l'assiette, ils suggèrent la troisième dimension d'un triangle en volume.

Figure 7.



(Photo C. Tellier, *ibid.*, p. 30)

- 81 Dans ce plat, il n'est pas aisé de dégager un sujet principal. En effet, bien que la forme ovale de l'œuf soit imposante, la position du camaron, surplombant le tout, pourrait aussi bien jouer le premier rôle. Finalement, il semble que le véritable propos de l'image réside dans le désir d'équilibre : équilibre des saveurs, œuf et camaron étant reliés par l'arachide ; équilibre spatial d'une structure en forme de totem. Telle une passerelle entre le monde charnel des Hommes et l'univers spirituel des cieux, cette structure ne sublime pas un produit, elle sublime l'acte même de cuisiner.
- 82 Cette image offre une composition ouverte sur l'invisible. Les espaces vides qui flottent à l'intérieur de l'auréole centrale font écho à l'immensité indiquée par la direction de la

queue du camaron. Cette image propose un territoire imaginaire que le spectateur sera libre d'interpréter, en se l'appropriant par la dégustation des matières devenues symboles. Œuf, camaron et arachide forment une trilogie à portée religieuse (au sens littéral du terme : *religio*, en latin, signifie relier).

- 83 Le sens à donner à cette création n'est pas donné, il prend vie dans les yeux et la bouche du spectateur dégustateur, libre d'interpréter ces données culturelles. Nous sommes face à une suggestion de dynamique culturelle propre au contexte interculturel réunionnais, où la culture évolue dans les interprétations des influences en présence.

Galet d'œuf, de Wilfrid Lebon

- 84 Un objet de forme cylindrique, large et fin, est doté de plusieurs petits volumes ovales, le tout présentant une même couleur grise argentée. L'objet est placé au centre d'un large cercle blanc. L'œil n'est distrait par aucun autre élément et se contente de tourner autour de l'objet, le regard formant des ellipses sans fin.
- 85 Le caractère comestible de ce plat n'est pas évident à première vue, et ce n'est pas par hasard que nous avons fait le choix de le décrire comme un objet. Seul son nom nous indique qu'il contient de l'œil : tout est présenté de telle manière que cela soit insoupçonnable. Ici, le thème développé par le chef touche au minéral : la matière et la couleur sont clairement travaillées dans ce sens. Enfin, il s'agit bien d'un *Galet d'œuf*. Le cuisinier choisit ici de manipuler une référence naturelle locale, celle du galet, mais aussi de manipuler le spectateur, qui est en mesure de se questionner sur le caractère comestible du produit. Au cœur d'une démarche artistique, le *Galet d'œuf* se transforme en concept, il devient le prétexte à jouer avec les codes de la gastronomie.
- 86 À la fois élément illustratif du paysage réunionnais et symbole d'un parti pris expressif, le *Galet d'œuf* tient un rôle paradoxal dans cette assiette. Tout entier dépendant de la vision du spectateur, il n'est susceptible d'exister que dans la bouche de celui-ci. En tant qu'image, il se dégage de lui une froideur minérale et abstraite à qui seule une langue audacieuse peut donner vie.

Figure 8.



(Photo C. Tellier, *ibid.*, p. 28)

- 87 C'est dans un choc des représentations que se situe l'enjeu de ce plat. Il n'est plus question ici d'illustrer mais de provoquer pour innover. Ce parti pris peut être considéré comme un positionnement idéologique face au contexte interculturel réunionnais : en manipulant des données de référence, il est pourtant possible d'avoir l'audace de proposer des pistes d'innovation.

Conclusion de la deuxième série

- 88 Ces quatre images culinaires témoignent de la vitalité du monde gastronomique réunionnais. Ces quatre chefs cuisiniers, tous d'origine réunionnaise, développent dans leur cuisine, consciemment ou non, un discours sur leurs conceptions de la culture réunionnaise. La gastronomie, en tant qu'art, véhicule les représentations d'une société en mouvement. Les propositions diffèrent d'un chef à l'autre, mais leur point commun réside dans la volonté de témoigner des particularités de la culture réunionnaise. Comme nous l'avons vu, cela peut passer par le fait de juxtaposer dans l'assiette divers ingrédients, comme autant de symboles culturels. Mais ce qui ressort principalement de ces analyses, c'est la volonté de ces chefs de développer un propos culinaire, qui témoigne de leur vision de la société réunionnaise. Que ce soit en développant un discours sur les manières de manger à la Réunion, ou en ouvrant un dialogue avec le dégustateur, la gastronomie à la Réunion n'est plus la simple illustration d'un métissage, elle devient un véritable outil d'interculturalité.

*

- 89 Le cadre d'analyse que nous avons mis en place propose une comparaison entre deux types de cuisine au sein du contexte réunionnais : celles de cuisiniers métropolitains face à celle de cuisiniers réunionnais. Les résultats de cette analyse sont en mesure d'offrir plusieurs visions de l'interculturalité en mouvement à la Réunion. Les discours et les images condensent les représentations de deux types de population.
- 90 Les chefs métropolitains s'attachent à créer une forme de métissage dans leur assiette en mêlant leurs techniques à des produits et des structures propres à la culture réunionnaise. En ce sens, on peut dire qu'ils illustrent dans l'assiette leur vision de l'interculturalité. Leur discours implique certaines représentations quant à une conception de la tradition comme une structure fixe, et le plat se présente comme une illustration culturelle.
- 91 Quant aux chefs réunionnais, ils se servent de leur cuisine pour développer un discours symbolique. Ils ne cherchent pas à illustrer mais à engager un dialogue sur l'interculturalité réunionnaise. On peut faire l'hypothèse que leur connaissance de la culture les engage sur un chemin réflexif complexe, puisqu'ils ont là la possibilité de mettre en jeu leurs propres références culturelles. Leurs discours placent la tradition culinaire réunionnaise comme une structure dynamique, qui, fondée sur la mixité des influences culturelles, représente une source d'innovations intarissables. Pour ces chefs, le plat peut être considéré comme un véritable outil culturel.

BIBLIOGRAPHIE

- ASSOULY O., 2008, « Une avant-garde culinaire ? », *Art Press* 2, n° 10 (*La gastronomie, le vin, l'art*), août-oct., p. 58-66.
- BARAT C., CARAYOL M. & CHAUDENSON R., 1989, *Atlas linguistique et ethnographique de la Réunion*, Paris, Cnrs.
- BARTHES R., 1957, *Mythologies*, Paris, Seuil.
- CHAUDENSON R., 1992, *Des îles, des hommes, des langues. Essai sur la créolisation linguistique et culturelle*, Paris, L'Harmattan.
- COHEN P., 2000, *Le cari partagé. Anthropologie de l'alimentation à l'île de la Réunion*, Paris, Karthala.
- DARRAS B., 2003, « Étude des conceptions de la culture et de la médiation », *Mei (Médiation et information)*, n° 19 (*Médiations & médiateurs*), Paris, L'Harmattan, p. 61-85.
- LODENET F. & PFEIFFER L., 2009, *Invitation. Secrets de cuisine*, Yasoona, Azalée Éditions.
- Mets plaisirs*, n° 9, juil.-août-sept. 2012.
- MOULIN L., 1995, « Le bon plaisir », dans : S. Bessie (dir.), *Mille et une bouches : cuisines et identités culturelles*, Paris, Autrement.
- PANOFSKY E., 1969, *L'œuvre d'art et ses significations. Essais sur les arts visuels*, Paris, Gallimard.

ROBERT J.-L., 1988, « Kitsch chaîne de l'identité », dans : D. Baggioni et J.C.C. Marimoutou (éds.), *Cuisines/Identités*, Saint-André de la Réunion, p. 181-186.

TIBÈRE L., 2009, *L'Alimentation dans le « vivre-ensemble » multiculturel. L'exemple de la Réunion*, Paris, L'Harmattan.

VALENTIN M., 1982, *La cuisine réunionnaise*, Saint-Denis de La Réunion, Institut d'anthropologie, Fondation pour la recherche et le développement dans l'océan Indien (F.R.D.O.I.), Documents et recherches.

NOTES

1. Bien que le fait d'ajouter un « s » au singulier soit incorrect, nous conservons cette orthographe qui est celle utilisée dans le livre duquel est extraite la recette de Stéphane Calçada.

RÉSUMÉS

Si la gastronomie est un art, elle est susceptible de nous éclairer sur la société qui l'entoure. C'est à partir de ce postulat qu'est construit cet article dédié à l'art culinaire des cuisiniers professionnels à la Réunion. Le préalable théorique qu'implique cette thèse s'inscrit dans une conception de l'art et de la culture qui est explicitée. C'est donc en croisant anthropologie et histoire de l'art que la problématique gastronomique est abordée. À la lisière de ces deux approches, une interprétation des résultats propose de faire émerger certaines représentations liées à l'identité culturelle réunionnaise. Ce travail est à considérer comme le premier jalon d'une recherche plus ample consacrée à une analyse de la gastronomie à la Réunion qui élargirait les cadres temporels et spatiaux.

If gastronomy is an art, it is likely to enlighten us on the society it stems from. This article, dedicated to the art of cooking of professional cooks of Reunion Island, has been carried out from that assumption. The theoretical prerequisite implied by that assumption lies within a certain conception of art and culture which is explained here. Indeed, the gastronomic problematic is being tackled by resorting to anthropology as well as art history. Interpreting the results of our investigations from those two angles has allowed to bring certain representations linked to the Reunionese cultural identity to the foreground. The following work is to be regarded as the first milestone of a more ambitious research analysing the gastronomy in Reunion island, which would widen the temporal and spatial frames.

INDEX

Thèmes : anthropologie, histoire de l'art

Index géographique : La Réunion (île de)

Mots-clés : art culinaire, gastronomie, cuisine, interculturalité

Keywords : Art of Cooking, Gastronomy, Cooking, Anthropology, Art History, Interculturality, La Réunion Island

AUTEUR

LÉA SZKARADEK

Croima-Inalco leaszka@gmail.com